

ECM
MANUFACTURE

Home Line





Die Manufaktur für Ihren perfekten Espresso

Unser Anspruch ist Ihr perfekter Espresso.

Wir fertigen unsere Espressomaschinen und Espressomühlen in sorgfältiger Handarbeit – mit viel Herz und Leidenschaft.

Innovative Technik, ausgezeichnete handwerkliche Verarbeitung und elegantes Design stehen für uns im Vordergrund. Spezielle Komponenten aus der Profitechnik garantieren, dass Sie für die optimale Espressozubereitung bestens ausgestattet sind.

Sie sind der Barista!





Einkreislauf-Espressomaschinen

Keep it simple

Auch eine kleine Küche verdient professionelles Equipment. Unsere kompakten Einkreislauf-Espressomaschinen begnügen sich mit wenig Platz – genügen aber Ihren höchsten Ansprüchen für absoluten Espressogenuss. Und durch die kurze Aufheizphase müssen Sie nie lange auf diesen warten.



Perfekter Kaffee auch in der kleinsten Küche

- › Bequemer Zugriff zum Frischwasserbehälter durch abnehmbare Tassenwarmhaltefläche bzw. Abdeckung
- › Großer Frischwasserbehälter (ca. 2,8 l)
- › Professioneller ECM Filterträger mit Siebeinsätzen für 1 oder 2 Tassen
- › Kesselisolierung
- › Vibrationspumpe
- › Pumpendruckmanometer
- › Leicht zugängliches Expansionsventil zur individuellen Einstellung des Brühdrucks



Das handgearbeitete Edelstahlgehäuse der Casa V ist extrem schmal und findet auch in der kleinsten Küche Platz.

Casa V

- › Sehr kompakte Bauweise
- › Sehr kurze Aufheizphase (5-7 min)
- › Ringbrühgruppe
- › Hochwertiger Messingkessel (ca. 0,4 l)

Maße: B 210 mm x T 370 mm x H 380 mm (ohne Filterträger)



Die Classika II – unser kompakter Klassiker im zeitlosen Edelstahl-Design

Classika II

- › Kurze Aufheizphase
- › Aufwändig verarbeitetes Edelstahlgehäuse
- › Hochwertige, patentierte ECM Brühgruppe mit innovativer Edelstahlglocke
- › Hochwertiger Edelstahlkessel (ca. 0,75 l)

Maße: B 250 mm x T 445 mm x H 395 mm (ohne Filterträger)



Baugleich wie Classika II jedoch mit PID Steuerung

Classika PID

Baugleich wie Classika II jedoch:

- › mit PID Display
 - zur individuellen Temperatureinstellung des Kessels
 - zur Anzeige der Durchlaufzeit des Espressos, u. a.
- › mit Gerätefüßen aus Edelstahl

Maße: B 250 mm x T 445 mm x H 395 mm (ohne Filterträger)



Zweikreislauf-System

Zweikreislauf- Espressomaschinen – die Alleskönner

Perfekt durchdacht: Das Zweikreislaufsystem besteht aus zwei voneinander unabhängigen Wasserkreislaufsystemen, die die gleichzeitige Zubereitung von Espresso und Milchschaum ermöglichen.

Aromagarantie inklusive: Die Espressozubereitung erfolgt immer mit Frischwasser aus dem Wassertank bzw. der Wasserleitung. Die optimale Temperaturstabilität wird durch das Thermosiphonsystem garantiert, welches die Brühgruppe permanent durch zirkulierendes Wasser aufheizt.









Zweikreislauf-System mit Vibrationspumpe

Klein aber ...

Die Mechanika V Slim ist eine leistungsstarke Espressomaschine in kompakter Bauweise. Das platzsparende Zweikreislauf-System mit Vibrationspumpe ist eine Klasse für sich und ermöglicht es Espresso und Milchschaum gleichzeitig zuzubereiten.

- › Kompakte, platzsparende Bauweise
- › Hochwertige, patentierte ECM Brühgruppe mit Edelstahlglocke
- › Abnehmbare Tassenwärmehaltefläche
- › Großer Edelstahlkessel (2,2 l) / Großer Frischwasserbehälter (2,8 l)
- › Kesselisolierung
- › Langlebige Vibrationspumpe
- › Leicht zugängliches Expansionsventil zur individuellen Einstellung des Brühdrucks
- › Kontrollleuchte zur Anzeige bei Wassermangel
- › Kessel- und Pumpendruckmanometer
- › Klassische Drehventile im Retrolook
- › 2 ECM Filterträger mit ausbalancierter Gewichtsverteilung



Mechanika V Slim

Die Maschine überzeugt durch ihr edles, markantes Design: Die klassischen Drehventile im Retrolook sind eine perfekte Ergänzung zur klaren Optik und sind ein wahrer Blickfang.

Maße: B 250 mm x T 445 mm x H 395 mm (ohne Filterträger)





Zweikreislauf-System mit Rotationspumpe

Leise. Ganz leise.

Unsere Zweikreislaufmaschinen mit Rotationspumpe bringen absolutes Profi-Equipment in Ihre Küche: Die auch in großen Gastronomie-maschinen verbaute Rotationspumpe ist extrem leistungsstark und ermöglicht einen schnellen und konstanten Druckaufbau auf Ihr Kaffeemehl. Und außerdem? Sie ist ganz, ganz leise ...

Die professionellen Kippventile sind ein weiteres Highlight dieser Serie. Ihre Bedienung ist so einfach wie genial: Leichtes Bewegen der Ventilhebel in beliebige Richtung ermöglicht die direkte Dampf- und Heißwasserentnahme mit voller Leistung – und die praktische Arretierfunktion erlaubt zusätzlich die Dauerentnahme von Dampf und Heißwasser.



Zweikreislauf-System mit Rotationspumpe

Profi-Equipment für den Privathaushalt

- › Leise Rotationspumpe
- › Hochwertige, patentierte ECM Brühgruppe mit innovativer Edelstahlglocke
- › Große Warmhaltefläche für Tassen
- › Großer Frischwasserbehälter (ca. 3 l)
- › Hochwertiger Edelstahlkessel (ca. 2,1 l)
- › Kesselisolierung
- › Umschaltbar von Wassertank auf Festwasseranschluss
- › Kontrollleuchte zur Anzeige bei Wassermangel
- › Kessel- und Pumpendruckmanometer
- › Professionelle Kippventiltechnik
- › 2 ECM Filterträger mit ausbalancierter Gewichtsverteilung



Mechanika IV Profi

Dezentes Design mit klarer Linienführung

- › Bequemer Zugriff zum Wassertank durch abnehmbare Tassenwarmhaltefläche
- › Professionelle Kippventile zur Dampf- und Heißwasserentnahme

Maße: B 302 mm x T 450 mm x H 395 mm (ohne Filterträger)

NEU



PID Steuerung



Technika V Profi PID

Ausgefeilte Technik in edlem Design

- › NEU: PID Display zur individuellen Temperatureinstellung des Kessels, Anzeige der Durchlaufzeit des Espresso, u. a.
- › NEU: Professionelle Kipphebel zur Dampf- und Heißwasserentnahme im neuen Design
- › NEU: Größere Manometer erleichtern das Ablesen

Maße: B 325 mm x T 475 mm x H 390 mm (ohne Filterträger)

Elektronika II Profi

Voller Geschmack auf Knopfdruck

- › Komfortables Arbeiten über Bedientasten
- › Individuell programmierbare Dosierung der gewünschten Füllmenge
- › Beleuchtetes Bedienfeld
- › Automatisches Gruppenreinigungsprogramm

Maße: B 325 mm x T 475 mm x H 400 mm (ohne Filterträger)



Lifestyle pur

Als Dualboilermaschine garantiert Ihnen unsere Synchronika maximale Flexibilität: Sie verfügt über zwei getrennt beheizbare Kessel für den Kaffee- und den Dampf- bzw. Heißwasserbezug. Dadurch können Sie die Temperaturen des Brühwassers und des Dampfs unabhängig voneinander einstellen.

- › Kaffeekeessel aus Edelstahl mit ca. 0,75 l Volumen;
Dampf-/Heißwasserkessel mit ca. 2,0 l Volumen (optional zu- und abschaltbar)
- › PID Display - zur individuellen Einstellung der Temperaturen
- zur Anzeige der Durchlaufzeit bei Kaffeebezug
- zur Programmierung und Anzeige des ECO- und Cln-Modus, u. a.
- › Hochwertige, patentierte ECM Brühgruppe mit innovativer Edelstahlglocke
- › Kesselisolierung
- › Leise Rotationspumpe
- › Umschaltbar von Wassertank (ca. 2,8 l) auf Festwasseranschluss
- › Kontrollleuchte zur Anzeige bei Wassermangel
- › Große Kessel- und Pumpendruckmanometer im Retrolook
- › Professionelle Kippventiltechnik im extravaganen Design mit ergonomischer Bewegungsmechanik
- › 2 ECM Filterträger mit ausbalancierter Gewichtsverteilung



Synchronika

Das elegant abgesetzte, pulverbeschichtete Chassis in anthrazit ist in Kombination mit dem polierten Edelstahlgehäuse ein echtes Design-Highlight.

Maße: B 335 mm x T 490 mm x H 410 mm (ohne Filterträger)



Extravaganz

Ein außergewöhnlicher Auftritt mit starken inneren Werten: Die Dualboiler-Bauweise mit zwei getrennten Kesseln ermöglicht die Temperaturen des Brühwassers und des Dampfes individuell und unabhängig voneinander zu regulieren. Für den reinen Espresso-Bezug können Sie den Dampf- und Heißwasserkessel wahlweise einfach abschalten.

- › Kaffeekessel aus Edelstahl mit ca. 0,75 l Volumen;
Dampf-/Heißwasserkessel mit ca. 2,0 l Volumen (optional zu- und abschaltbar)
- › PID Display - zur individuellen Einstellung der Temperaturen
 - zur Anzeige der Durchlaufzeit bei Kaffeebezug
 - zur Programmierung und Anzeige des ECO- und CIn-Modus, u. a.
- › Hochwertige, patentierte ECM Brühgruppe mit innovativer Edelstahlglocke
- › Große Warmhaltefläche für Tassen
- › Kesselisolierung
- › Leise Rotationspumpe
- › Umschaltbar von Wassertank (ca. 3 l) auf Festwasseranschluss
- › Kontrollleuchte zur Anzeige bei Wassermangel
- › Kessel- und Pumpendruckmanometer
- › Professionelle Kippventiltechnik
- › 2 ECM Filterträger mit ausbalancierter Gewichtsverteilung



Controvento

Geschwungene Konturen, extravagante Gerätefüße und ein LED-beleuchteter Schriftzug auf der Rückseite der Maschine – Design und Einzigartigkeit bis ins letzte Detail.

Maße: B 470 mm x T 640 mm x H 450 mm (ohne Filterträger)





Espressomühlen

Die Besten für Ihre Bohnen

Frisch gemahlen – für den perfekten Espresso ein absolutes Muss.

Unsere Grind-on-Demand-Mühlen liefern Ihnen in Sekundenschnelle frisch gemahlene Kaffeebohnen: Stellen Sie Ihren individuellen Mahlgrad ein, drücken Sie den Taster zur Kaffee-Entnahme und los geht's – direkt in Ihren Filterträger.





C-Manuale 54

Schlankes Design. Voller Geschmack.

- › Manuelle Mahlfunktion
- › Rastereinstellung des Mahlgrads
- › Mahlscheiben aus Edelstahl, Ø 54 mm
- › Rote Mahlgradskala als optisches Highlight (optional in schwarz erhältlich)
- › Füllmenge Bohnenbehälter ca. 250 g
- › Motorleistung: 235 Watt

Maße: B 115 mm x T 175 mm x H 355 mm



Optional mit schwarzer Mahlgradskala



S-Manuale 64

Schlicht. Schnell. Stark.

- › Manuelle Mahlfunktion
- › Stufenlose Einstellung des Mahlgrads
- › Mahlscheiben aus Edelstahl, Ø 64 mm
- › Lamellen am Korpus zur besseren Wärmeabgabe des Motors
- › Höhenverstellbare Filterträgerauflage
- › Füllmenge Bohnenbehälter ca. 500 g, optional ca. 1.000 g
- › Motorleistung: 450 Watt

Maße: B 145 mm x T 200 mm x H 415 mm



Ausführung mit Edelstahlgehäuse



Ausführung mit pulverbeschichtetem Gehäuse
in anthrazit und Zahnradkranz aus Edelstahl

S-Automatik 64

Auf die Zehntelsekunde.

- › Einfache Timer-Programmierung für 1 und 2 Portionsmengen
- › Anzeige der Bezugsmengen
- › Stufenlose Einstellung des Mahlgrads
- › Mahlscheiben aus Edelstahl, Ø 64 mm
- › Lamellen am Korpus zur besseren Wärmeabgabe des Motors
- › Füllmenge Bohnenbehälter ca. 500 g, optional ca. 1.000 g
- › Motorleistung: 450 Watt

Maße: B 145 mm x T 200 mm x H 415 mm



V-Titan 64

Stilvolle Grind-on-demand-Mühle

- › Einfache Timer-Programmierung für 1 und 2 Portionsmengen
- › Optionale Umstellung auf manuelle Mahlfunktion
- › Anzeige der Bezugsmengen
- › Stufenlose Einstellung des Mahlgrads
- › Titanbeschichtete Mahlscheiben, Ø 64 mm
- › Stufenlos höhenverstellbare Filterträgeraufhängung
- › Freihändige Bedienung möglich
- › Füllmenge Bohnenbehälter ca. 1.000 g, optional ca. 500 g
- › Motorleistung: 450 Watt

Maße: B 200 mm x T 260 mm x H 490 mm

Edelstahldeckel

Stilvolles Accessoire für Ihre Mühle

- › Für 500 g Bohnenbehälter der 64er Reihe
- › Für Trichter der V-Titan 64



Edelstahldeckel für Trichter V-Titan
Art.-Nr. G1145

Edelstahldeckel für Bohnenbehälter 500 g der 64er Serie
Art.-Nr. G1146



Kaffee-Sudschubladen

Funktionales Design-Objekt als Ergänzung zu Espresso-Maschine und Espressomühle

- › Hochwertige Kaffee-Schubladen aus poliertem Edelstahl – perfekt verarbeitet
- › Geräuschgedämmter Abklopfstab
- › Leiser und komfortabler Ein- und Auszug

Maße: Groß: B 205 mm x T 305 mm x H 65 mm
Art.-Nr. 89610

Klein: B 140 mm x T 240 mm x H 90 mm
Art.-Nr. 89625



Abschlagbox

Hochwertiger Abschlagbehälter aus satiniertem Edelstahl zum komfortablen Abklopfen des Kaffeesuds

- › Geräuschgedämmter Abklopfstab
- › Rutsch- und kippfest durch Gummifüße
- › Problemlose Reinigung durch einfache Entnahme des Abklopfstabs

Maße: Ø 140 mm / H 165 mm
Art.-Nr.: 89620



Filterträger „Gran Crema“

Für den starken Espresso

- › Der Profi-Filterträger „Gran Crema“ ermöglicht die Verwendung von Cups bis zu 13 cm Höhe.
- › Mit ergonomisch abgewinkelttem Griff

Art.-Nr. 89426



Konvex



Plan

Tamper

Für den optimalen Anpressdruck, hergestellt in feinsten Handarbeit

- › Unterteil aus massivem Edelstahl
- › Griff aus hochwertigem Bakelit
- › Konvexe oder plane Druckfläche
- › Gewicht 400 g

Maße: Ø 58 mm

Konvex: Art.-Nr. 89414

Plan: Art.Nr. 89404

Tamper druckregulierend

Druckregulierender Tamper für gleichbleibenden Anpressdruck

- › In Handarbeit aus Aluminium und Edelstahl gefertigt
- › Anpressdruck ca. 20 kg
- › Gewicht 450 g

Maße: Ø 58 mm

Art.-Nr. 89415





Tamperstation

Für gleichmäßigen Anpressdruck

- › Mit der praktischen Tamperstation optimieren Sie den Anpressdruck und sorgen so für eine verbesserte Extraktion Ihres Espressos.

Maße: Ø 95 mm / H 70 mm
Art.-Nr. 89420



ECM Poliertuch

Zum schonenden Reinigen

- › Strahlender Glanz ohne Chemie
- › Microfasertuch
- › Fussel- und streifenfreie Reinigung
- › Sehr langlebig und strapazierfähig

Maße: B 50 cm x H 50 cm
Art.-Nr. 89452

Tamper-Pad

Perfektes Zubehör für ein sauberes Arbeiten

- › 100 % Wasserbüffelleder
- › Schützt Siebträger und Arbeitsfläche

Maße: B 17 cm x H 17 cm
Art.-Nr. 89418



Edelstahl-Milchkännchen

Milchsäumen wie ein Barista

- › Erhältlich in 2 Größen: 600 ml und 360 ml
- › Maßskala an der Innenseite zum präzisen Abmessen der Milch
- › Professioneller Ausguss - ideal zum Gießen von Latte Art

Groß: Art.-Nr. 89461
Klein: Art.-Nr. 89460



Wandhalterung

Die perfekte Aufbewahrung für Ihr Espresso-Zubehör

- › Praktische Halterung für Siebträger, Tamper, Reinigungszubehör, etc.

Maße: 365 x 250 mm

Art.-Nr. 89430



Bestückung nicht im Lieferumfang enthalten

ECM Tassen und Gläser

Klassisch: Espresso- und Cappuccinotassen sowie Essensgläser im klassisch-schlichten Retro-Design.

Dickwandig: Der besondere Genuss: Durch den abgeschrägten Rand der Espressotasse läuft der Espresso direkt unter die Zunge und trifft somit auf andere Geschmacksrezeptoren.



Espressotasse, dickwandig
VE = 2 Stück / Art.-Nr. 09501



Espressotasse, klassisch
VE = 6 Stück / Art.-Nr. 09505



Cappuccinotasse, klassisch
VE = 6 Stück / Art.-Nr. 09506



Glas Caffèno 9 cl
VE = 6 Stück / Art.-Nr. GC1001



Glas Caffè Latte 33 cl
VE = 6 Stück / Art.-Nr. GC1002

Barista-Schürze

Hochwertige, lässig funktionale Barista-Schürze

- › mit praktischer schräg aufgesetzter Einstecktasche und Rundösen
- › Material: 60% Baumwolle, 40% Polyester
- › Farbe: anthrazit
- › Hergestellt für ECM von Trauth Design Gastrowear

Art.-Nr. 89550



Produktübersicht

Einkreislauf



Zweikreislauf



Espressomaschinen	Casa V	Classika II	Classika PID	Mechanika V Slim	Mechanika IV Profi	Technika V Profi PID	Elektronika II Profi
ECM patentierte Brühgruppe		•	•	•	•	•	•
Vibrationspumpe	•	•	•	•			
Rotationspumpe					•	•	•
PID			•			•	
Frischwasserbehälter	ca. 2,8 l	ca. 2,8 l	ca. 2,8 l	ca. 2,8 l	ca. 3 l	ca. 3 l	ca. 3 l
Umschaltbar Wassertank/Festwasseranschluss					•	•	•
Automatische Abschaltung bei Wassermangel		•	•	•	•	•	•
Kessel	Messing	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Kesselvolumen	ca. 0,4 l	ca. 0,75 l	ca. 0,75 l	ca. 2,2 l	ca. 2,1 l	ca. 2,1 l	ca. 2,1 l
Kesselsolierung	•	•	•	•	•	•	•
Kesseldruckmanometer				•	•	•	•
Pumpendruckmanometer	•	•	•	•	•	•	•
Manuell einstellbarer Brühdruck	•	•	•	•	•	•	•
Edelstahl Tamper				•	•	•	•
Anzahl ECM Filterträger	1	1	1	2	2	2	2
Gewicht	14 kg	18,5 kg	18,5 kg	20,2 kg	27 kg	28 kg	29 kg
Art.-Nr.	80045	81044	81084	82045	82274	85285	84274

Dualboiler



Synchronika	Controvento
•	•
•	•
•	•
ca. 2,8 l	ca. 3 l
•	•
•	•
Edelstahl	Edelstahl
*ca. 0,75 l **ca. 2 l	*ca. 0,75 l **ca. 2 l
•	•
•	•
•	•
•	•
2	2
30 kg	40 kg
86274	87274



Espressomühlen	C-Manuale 54	S-Manuale 64	S-Automatik 64	S-Automatik 64 anthrazit	V-Titan 64
Mahlwerk	Aluminium	Aluminium	Aluminium	Aluminium	Aluminium
Mahlscheiben-Durchmesser	54 mm	64 mm	64 mm	64 mm	64 mm
Mahlscheiben-Material	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	titanbeschichtet
Motorleistung	235 W	450 W	450 W	450 W	450 W
Bohnenbehälter	250 g	500 g (optional 1.000 g)	500 g (optional 1.000 g)	500 g (optional 1.000 g)	1.000 g (optional 500 g)
Edelstahl-Zahnradkranz				•	•
Dosierung	manuell	manuell	programmierbar	programmierbar	programmierbar
Einstellung des Mahlgrades	Raster	stufenlos	stufenlos	stufenlos	stufenlos
Gewicht	5,1 kg	6,9 kg	6,9 kg	7 kg	9,8 kg
Art.-Nr.	89050	89100	89150	89154	89250

*Kaffeekessel **Dampf-/Heißwasserkessel

ECM
MANUFACTURE



www.ecm.de

ECM® Espresso Coffee Machines Manufacture GmbH
Dilsberger Straße 60-68, D-69151 Neckargemünd/Heidelberg
Telefon +49 6223-9255-0, Fax +49 6223-9255-25
E-Mail info@ecm.de